

Àrea / Unitat Àrea de Benestar, Polítiques d'Igualtat i Ciutadania Esports OAF		
Codi de verificació  2V4Z4R3H0J2R3Z4N033A		
Document ESP1AI007R	Expedient 11557/2026	Data 24-03-2026

Persona interessada de l'expedient  
Ajuntament del Prat de Llobregat

Assumpte  
Plec de condicions tècniques Bar CEM J. Méndez  
- Exp. 11557/2026 - Concessió de domini públic  
per a l'explotació del bar-cafeteria del CEM Julio  
Méndez.

Adreça de l'activitat

## **PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA DEMANIAL DE L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-CAFETERIA DEL CEM JÚLIO MÉNDEZ**

### **1. Objecte del contracte**

Explotació del bar situat al Complex Esportiu Municipal Julio Méndez.

L'àmbit de la contractació especial inclourà el bar, cuina i el magatzem. El plànol de la superfície subjecte a contractació es detalla al present plec tècnic.

### **2. Instal·lacions**

El bar esta ubicat al Complex Esportiu Municipal Julio Méndez, amb accés directe des de el carrer Riu Guadalquivir; un altre accés des de la recepció del complex esportiu i un darrer accés des de la zona annex al camp de futbol.

La superfície del local és:

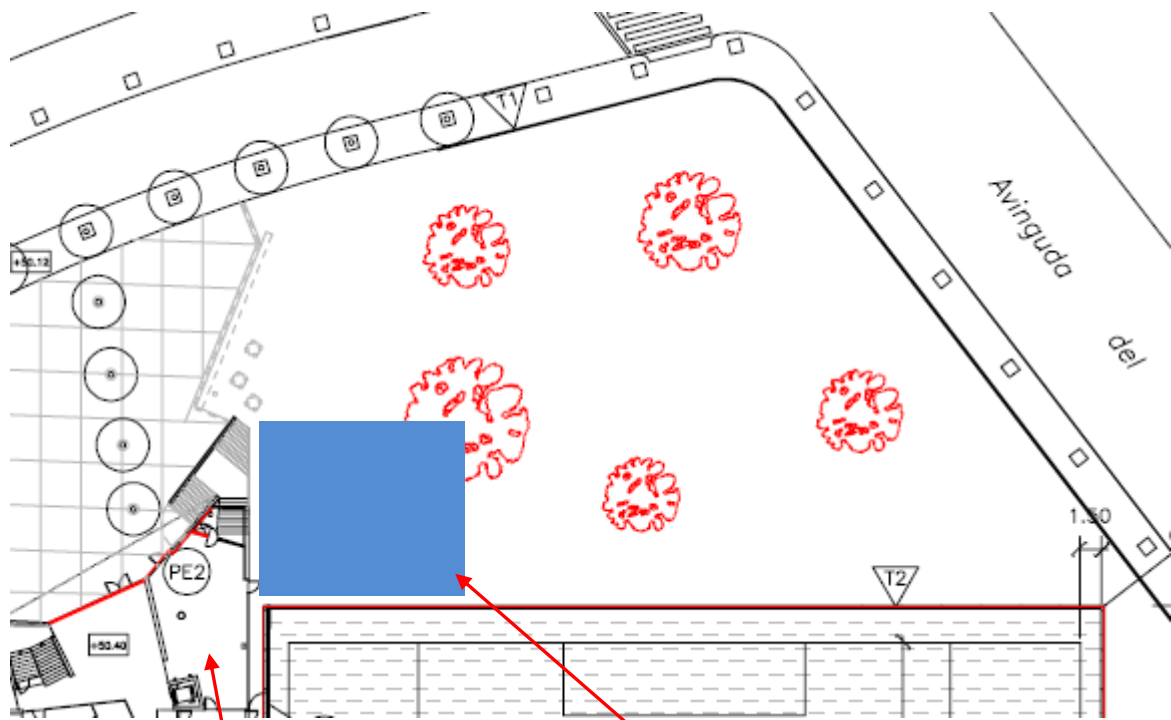
- Zona de bar: 91'06 m<sup>2</sup>, zona de barra + cuina i magatzem inclosa.

El concessionari podrà instal·lar una zona de terrassa exterior al espai annex al camp de futbol:

- Zona de terrassa: 99'75 m<sup>2</sup>

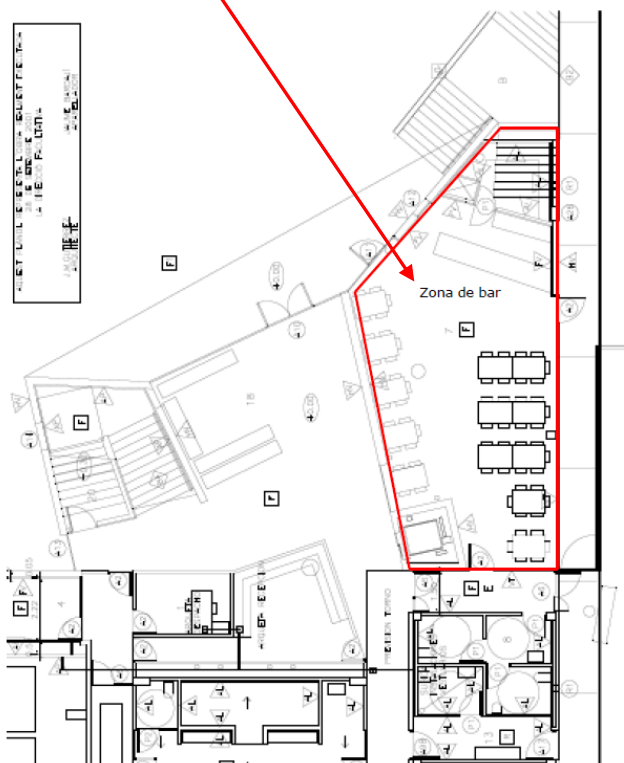
De la mateixa manera, la línia estètica dels materials instal·lats a la terrassa, haurà de seguir les directrius definides a l'Ordenança reguladora de l'ús de la via pública amb la instal·lació de terrasses i vetlladors.

Plànol instal·lació:



Espai de bar

Espai disponible per instal·lar terrassa



La instal·lació de bar disposa de:

Instal·lacions del local	Característiques	Quantitat	Observacions
Instal·lació d'aigua	instal·lació amb 3 punts d'aigua	2	2 sota la barra del bar i 1 al magatzem interior
Instal·lació elèctrica	instal·lació amb 13 preses de corrent	13	En diferents parts del recinte
Instal·lació d'aire condicionat	Equip bomba de calor marca Hisende 12'5-13'5 KW	1	Maquina int./ext.

El concessionari podrà fer servir l'espai objecte de la concessió amb la única finalitat d'oferir al públic el servei de bar cafeteria, conforme a les prescripcions i limitacions assenyalades en aquest plec.

El concessionari no podrà fer construccions, instal·lacions ni edificacions, amb caràcter permanent o provisional, dins del recinte ni tampoc en la zona exterior del local, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Tampoc li estarà permès emmagatzemar, fora dels límits de les dependències objecte del contracte, productes, caixes o mobiliari, tinguin o no relació directa amb el servei objecte del contracte.

### 3. Materials

El material propi de l'Ajuntament és:

Mobiliari	Característiques	Quantitat
Taula cuina	acer inox 1500X600X850 mm amb 2 prestatges intermedis	1
Aigüera de cuina	acer inox 500X500	1
Acessoris, instal·lació campana	de sortida corva i conducte	1
Barra de bar	de 5120 mm d'acer inox amb encimera de punt recte. Decoració frontal de ceràmica	1
Boteller	suspès, d'acer inox de 5800X400X800 mm.	1
Moble monoloc	acer inox compost de moble cafeter i prestatges (3)	1
Moble estant	acer inox de 1000 mm de llarg amb prestatges (3)	1
Aiguera darrera mostrador	acer inox	1
Campana extractora de fums	amb motor de turbina de 2200 m3/h de 1/3 cv d'acer inox de 1500X700 mm amb filtres recollidors de greixos	1
Bomba de calor Sostre	Marca	1
Ventiladors sostre		2
Camara frigorífica per a botelles	marca Tecnicontrol, mod EBII de 2000 mm de llargada, d'hacer inox tant interior com exterior	1
Rentagots	marca Futurmat, mod. FV 20C de cistell quadrat	1
Vitrina frigorífica expositora de tapes	marca Movilfrit, mod. Veci de 6 safates am motor a distància	1

L'adjudicatari haurà de fer un bon ús de tot aquest material, substituint o reparant els elements deteriorats per l'ús dels mateixos.

La resta de material necessari per al correcte funcionament del servei, l'ha d'aportar el concessionari. Aquest ha de contemplar, com a mínim, el material necessari per a garantir el servei al centre esportiu:

- Taules i cadires
- Neveres
- Vaixella i coberteria
- Pica rentaplats
- Rentavaixelles
- Cuina i campana extractora
- Màquina de cafè
- Armaris suficients per emmagatzemar els productes
- Alarma independent del recinte del bar

#### **4. Horari d'obertura i requeriments del servei**

---

El pla d'ús del CEM Julio Méndez es defineix bàsicament per l'activitat de les entitats esportives, fent aquestes majoritàriament en els següents horaris:

- De dilluns a divendres: a partir de les 17 h i fins a les 21 h
- Dissabtes: de 9 a 20 h
- Diumenges: de 9 a 14 h

L'horari d'obertura del bar coincidirà, com a mínim, amb aquest horari d'activitat esportiva del CEM Julio Méndez, permetent un dia setmanal de tancament a l'usuari de dilluns a divendres (36 hores setmanals mínimes).

L'adjudicatari cas de que la vulgui instal·lar una alarma al recinte de bar, l'haurà de gestionar independentment, fent-se càrrec així mateix de les despeses que hi corresponguin a la instal·lació i manteniment de la mateixa.

Per altra banda, si l'adjudicatari sol·licita ampliar els horaris d'obertura, es requerirà l'aprovació expressa de l'Ajuntament. L'ampliació d'aquest horari implica:

- ampliació de l'horari del servei de bar, dins de l'horari d'obertura del CEM: aprovació automàtica.
- ampliació de l'horari del servei de bar, fora de l'horari d'obertura del CEM: l'adjudicatari es responsabilitzarà de l'ús dels lavabos de la instal·lació, fent-se càrrec de la neteja i els desperfectes que es puguin ocasionar durant aquest període d'obertura.
- ampliació de l'horari, com a màxim, de 7 a 23 h.

Igualment, en cas d'aprovació d'aquest horari, l'adjudicatari haurà de responsabilitzar-se del tancament de la instal·lació (zones excepcionalment obertes per complementar el servei de bar –lavabos i portes exteriors-).

El bar serà sempre que hi hagi esdeveniments esportius a la instal·lació esportiva ha de romandre obert.

L'adjudicatari haurà de comunicar i rebre l'autorització oportuna de la Secció d'Esports per a qualsevol dels següents tràmits:

- Ampliació de l'horari d'obertura, en base als mínims exigits per plec.
- Jornada de tancament setmanal de la instal·lació.
- Períodes de tancament del bar per vacances (el tancament durant els mesos d'estiu haurà de concentrar-se durant els mesos de juliol i/o agost).
- Qualsevol modificació de les condicions prèviament establertes.

L'Ajuntament es reserva el dret a modificar l'horari del servei del bar en funció de les necessitats del complex esportiu, sempre comunicant amb suficient antelació les variacions a l'adjudicatari.

## **5. Servei de vending**

---

El concessionari podrà gestionar el servei de *vending* al centre, instal·lant 1 o 2 màquines expenedores a l'espai destinat per aquestes al centre esportiu. En cas de fer ús d'aquest servei, la ubicació de les màquines s'haurà de coordinar prèviament amb l'Ajuntament.

Els productes que allà es venguin, han d'estar d'acord amb la filosofia de la instal·lació, proveint de begudes (aigua i isotòniques) i aliments saludables.

En cas de que els productes del servei no s'ajustin a aquests paràmetres, des de l'Ajuntament es requerirà la retirada de les citades màquines.

El concessionari també haurà de garantir el reciclatge de diferents elements de rebuig originats pel seu servei.

## **6. Recursos humans, qualitat i higiene del servei**

---

L'adjudicatari/ària ha de destinar els recursos humans necessaris per garantir que el servei es dugui a terme correctament, d'acord amb les condicions establertes en el present plec i al plec de clàusules administratives. L'adjudicatària es compromet a contractar més personal quan el servei ho requereixi.

L'adjudicatari/ària donarà compliment al conveni aplicable al sector, complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat en quant a sou i la resta de drets reconeguts i indicarà en la seva proposta el conveni de referència al que està subscript.

El personal que treballi al servei de Bar dependrà a tots els efectes de l'adjudicatària, sense que entre aquest i l'Ajuntament existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral.

L'adjudicatari/ària ha d'assegurar, en tot moment, la presència d'algun responsable de l'explotació capaç de prendre decisions, resoldre qüestions, portar la interlocució amb el responsable del contracte o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients.

L'adjudicatari/ària haurà de facilitar el nom de les persones responsables de l'explotació i un telèfon mòbil per poder-hi contactar.

L'adjudicatari/ària ha de garantir la supervisió i la instrucció dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària. El personal ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària i de seguretat i higiene en el treball.

L'adjudicatari/ària complirà en tot moment la normativa referent a la prevenció de riscos laborals vinculada a l'activitat desenvolupada i és el responsable tant pel fa al seu personal com a les persones usuàries del servei.

El personal del servei ha d'haver rebut la correcta formació sobre els mitjans a fer servir i les mesures d'higiene i prevenció de riscos.

L'Ajuntament podrà exigir a l'adjudicatària, que acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de seguretat social del personal que té contractat. L'incompliment d'aquestes obligacions es considerarà com una falta molt greu del contracte.

S'adjunta a l'annex 2 el llistat de subrogació del personal de l'actual servei de bar-cafeteria del CEM Julio Méndez.

## **7. Neteja**

---

L'adjudicatària realitzarà la neteja diària del recinte, les instal·lacions i els béns mobles objecte del contracte, mantenint-lo en perfectes condicions higièniques i d'aspecte, presentant el corresponent Pla de neteja anual dels espais. Trimestralment presentarà certificacions de neteja.

Seràn a compte de l'adjudicatària els productes de neteja i desinfecció a utilitzar i els estris necessaris. Els detergents i desinfectants utilitzats seran els adequats a les funcions a les que estan destinats i compliran els requisits legalment exigits per la normativa vigent.

## **8. Especificacions ambientals i sostenibilitat**

---

### **• Reciclatge de residus**

L'adjudicatària ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del bar-cafeteria.

El personal del adjudicatari/ària farà la separació dels residus i escombraries segons els criteris de gestió mediambientals vigents, utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats. També s'haurà de reciclar l'oli vegetal produït a la cuina.

Els trasllat de residus fins als contenidors s'haurà de fer sense produir taques ni vessaments en la via pública.

### **• Reducció de residus. La vaixel·la, la coberteria i el parament de les taules**

En cap cas es podrà oferir als clients el servei en articles de plàstic d'un sol ús.

- En els serveis que s'utilitzin safates, quedarà expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.
- En tots els casos, cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i tovallons), aquests hauran de ser de paper 100% reciclat.
- En cas de serveis per endur (take away, coffee to go) les safates i gots hauran de ser articles compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.
- Es prioritzarà la compra en envasos retornables, amb eco disseny o reciclables
- La concessionària sempre oferirà la possibilitat de servir aigua de xarxa en gerres.

- **Origen i qualitat dels productes**

La concessionària prioritzarà la compra de productes de proximitat i adherir-se a les campanyes municipals que promoguin el consum responsable i la sobirania alimentària i la promoció de productes de la ciutat.

- **Productes químics i neteja**

L'adjudicatari/ària a està obligat/da a:

- Tenir disponibles, per a ser requerit a presentar-les en qualsevol moment, totes les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat de tots els productes de neteja que facin servir.
- Etiquetatge dels envasos. Tots els envasos han d'estar correctament etiquetats, indicant: nom comercial del producte, pictogrames dels compostos perillosos i instruccions d'ús (sobretot, dosificació).
- Es limitarà l'ús de desinfectants o productes amb desinfectants (com el lleixiu) als espais on realment siguin necessaris (lavabos, cuines, etc.).
- Es substituiran els productes de neteja convencionals per productes amb alguna de les eco- etiquetes oficials. Per als que no tinguin eco- etiqueta, es seleccionaran aquells que estiguin classificats amb el menor nombre de les següents frases de risc R: R40, R42, R43, R45, R46, R49, R68, R50-53, R51-53, R59 , R60, R61, R62, R63 ni R64 (recollides en la fitxa de seguretat del producte).

## **9. Condicions especials**

---

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de les despeses dels consums i serveis generats per a la gestió del bar:

- Electricitat
- Aigua
- Alarma
- Altres instal·lacions que es puguin vincular

Un cop adjudicada la gestió del bar del CEM Julio Méndez, l'adjudicatari haurà de domiciliar les factures corresponents als consums generats per l'explotació del servei.

L'adjudicatari assumeix, a més a més, les següents obligacions:

- a. Destinar les dependències objecte d'aquest encàrrec a l'ús específic del servei de bar, sense aplicar-lo a altres usos, ni cedir-lo, ni alienar-lo o gravar-lo. S'ha de prestar el servei de bar per si mateix, sense possibilitat de cessió ni subarrendament a tercers.
- b. Seran a càrrec de l'adjudicatari les obres de conservació i adaptació que consideri necessàries per a l'adequada explotació del servei, estant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals, restant sota les directrius que assenyali l'Ajuntament.

Aquestes obres i/o adaptacions quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització per part de l'adjudicatari.

- c. Fer-se càrrec de les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).
- d. Subscriure una pòlissa amb una entitat asseguradora, de la qual consti com a beneficiari l'Ajuntament, que cobreixi els riscos d'incendi i de tot tipus de danys a les instal·lacions i béns municipals, a més d'una pòlissa que cobreixi la responsabilitat civil en relació als béns municipals i de tercers que puguin resultar afectats per l'activitat del bar i que ha de tenir una cobertura mínima de 300.000 €.
- e. Indemnitzar tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis de l'adjudicatari o del seu personal, amb total indemnitat de l'Ajuntament.
- f. Tot el personal que presti els serveis objecte d'aquest contracte depèn exclusivament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre ells i l'Ajuntament del Prat hi hagi cap vincle de dependència. L'adjudicatari ha de complir la normativa laboral i de seguretat social vigent respecte del seu personal, així com la normativa vigent sobre prevenció de riscos laborals.
- g. Presentar, sempre que l'Ajuntament ho requereixi, la documentació següent: justificants de pagament de l'impost d'activitats econòmiques i de la Seguretat Social, còpia dels contractes del personal i justificant de pagament de les pòlisses d'assegurances.
- h. Presentar, sempre que l'Ajuntament ho requereixi, un balanç dels ingressos i despeses que li ocasiona l'explotació del bar i els justificants.
- i. Tractar al públic amb correcció i vestir adequadament durant la prestació del servei. No es pot fer ús del "dret de reserva d'admissió", tret de supòsits d'alteració de l'ordre públic.
- j. Exposar en lloc visible de l'establiment la relació de tarifes dels serveis.
- k. Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes dins del recinte, així com la instal·lació de màquines escurabutxaques i/o expenedores de tabac.
- l. L'adjudicatari haurà de fer-se responsable de la neteja de la zona de terrassa.
- m. Està prohibit el subministrament, venda i el consum de tabac com a instal·lació esportiva a la qual pertany el bar-cafeteria, en compliment amb la normativa vigent.
- n. L'ús dels envasos de vidre proporcionats pel servei de bar seran d'ús exclusiu de la zona del bar-cafeteria, restant prohibit als espais esportius.
- o. Està prohibida la venda d'aliments amb closca, inclosos pipes, cacauets i aliments similars que el seu consum pugui derivar en brutícia a la instal·lació.
- p. Complir la resta de condicions que s'estableixen en aquest plec, en el plec administratiu i a la normativa vigent.

El Prat de Llobregat